



即時發放

## 福臨門(澳門)於澳門銀河隆重開幕 延續博大精深的粵菜文化

(香港，2015年8月12日) - 以傳統粵菜聞名中外的福臨門今年8月首次踏足濠江，於「澳門銀河」開設分店。

福臨門以傳統粵菜聞名，屢獲多項國際殊榮，奠定香港成功地標餐廳的地位。是次將業務擴展至澳門地區，福臨門將其獨有的餐饗傳統伸延，讓當地食客及旅客認識酒家逾60年的傳統餐飲體驗。

**福臨門董事徐德強先生**道：「我們非常高興能在澳門為福臨門開創新一頁。隨著福臨門在香港的成功，順理成章步署拓展海外業務。感謝澳門銀河的邀請，給予我們一個邁向國際的發展好機會。福臨門(澳門)裝潢高雅時尚，而服務質素和菜式則繼續秉承福臨門多年來的理念，積極為賓客呈獻經典廣東美饌及貼心待客態度。」他補充：「『福臨門』名字取其中國傳統「福到」之意。隨著新店在澳門開張，正好寓意福臨濠江。」

**銀河娛樂集團副主席呂耀東先生**表示：「福臨門是香港一家知名的頂級粵菜餐廳，一直堅持嚴選頂級食材，配合廚師精湛的廚藝，製作出享譽中外的傳統粵菜，備受各界人士喜愛。到訪澳門銀河的食客來自世界各地，對飲食的要求甚高，福臨門將會為食客帶來全新的尊貴粵菜體驗。」

由1948年創立至今，福臨門致力秉承傳揚傳統粵菜文化的信念，更憑藉其對優質食材的堅持及絕妙的烹調技巧，成為香港首屈一指的飲食集團，馳名中外。

行政總廚**陳佑良**於八十年代加入福臨門，現負責於新店延續福臨門的傳統理念。陳師傅擁有豐富經驗，對上盛食材的運用和傳統粵菜的製法瞭如指掌，同時他亦細心留意每位顧客的需要。他希望透過頂級食材和精湛的烹飪藝術，為澳門銀河的食客締造經典的福臨門粵菜體驗。

福臨門(澳門)不但保留了福臨門經典招牌菜式包括脆皮炸子雞、蠔皇原隻乾鮑、紅燒頂裙翅、精選新鮮海鮮等，顧客亦可於午市享用廣東傳統點心。

佔地約10,000平方呎的福臨門(澳門)將傳統的裝潢揉入現代優雅元素，整個餐廳可招待



160 位賓客，亦設有 9 間不同大小的私人宴會廳。宴會廳最多可容納 4 圍，每圍 10 人，適合宴會及喜慶派對。另外，福臨門(澳門)更特設一間以精緻獨特的手繪牆紙作裝飾的貴賓房，為客人提供可容納 16 人的場地舉行聚會。

主廳的天花以暖色系為主調，華麗的意大利水晶燈灑下金黃色燈光，營造溫馨舒適的用餐氣氛。福臨門貼心和重視細節的待客之道，定能讓饕客一嚐美好難忘的餐飲體驗。

福臨門(澳門)的午市時段為每天上午十一時半至下午三時，晚市時段為每天晚上六時至十一時。

#### 座位預約:

地址:「澳門銀河™」2 樓 2008

電話: (853) 8886 2182

圖片下載: <http://we.tl/1uC6ssme0p>

#### 圖片描述:



1. (左起) 福臨門酒家有限公司董事長徐沛鈞先生，銀河娛樂集團副主席呂耀東先生，福臨門酒家有限公司執行董事徐德強先生



2. 福臨門(澳門)開幕祝酒儀式: (左起) 華人飲食集團主要股東蘇智明先生, 台灣中租集團總裁辜仲立先生, 福臨門酒家有限公司董事長徐沛鈞先生, 銀河娛樂集團副主席呂耀東先生, 招商證券私募投資部董事總經理容立基先生, 福臨門酒家有限公司執行董事徐德強先生



3. 福臨門(澳門)行政總廚陳佑良先生



4. 福臨門(澳門)貴賓房



5. 福臨門(澳門)餐廳環境



6. 仿福臨門駱克道老店天花圖案

—完—

### 關於福臨門酒家

「福臨門」名字取其中國傳統「福到」之意，由徐福全先生於 1948 年創辦，專營「筵席到會」服務，隨著香港飲食業之蓬勃發展，第一間「福臨門魚翅海鮮酒家」於 1972 年正式於香港灣仔開設，繼而於 1977 年於尖沙咀開設第二間門市。福臨門秉承以頂級食材及優質配料，融合傳統中國粵菜之烹調技巧，出品均是精選上品佳餚，於食客心目中保持無可取代的地位。

多年以來，福臨門屢獲國際殊榮，包括連續三年入選飲食界權威名單「亞洲五十最佳餐廳」，先於 2014 年由第 48 位躍升至第 19 位，勇奪「最佳進步獎」，在 2015 年更再下一城，名列排行榜的第 15 位，成為亞洲最佳中菜餐廳。2014 年酒家更獲得由權威雜誌 Wine Spectator 頒發 Restaurant Wine List Awards- Best of Award of Excellence，成為香港的酒店以外唯一獲獎之粵菜餐廳